

## **ENSO meni: Zimski meni 2019-20**

### **Tasting menu**

1. Degustacioni meni (5 gangova) – 4.300rsd

Izaberite dva predjela, dva glavna jela i kolač ili se jednostavno prepustite inspiraciji naših šefova koji će prema Vašim afinitetima osmisliti poseban tejting meni za Vas. Ovaj tejting meni zbog komplikovanosti pristupa moraju poručiti svi za stolom.

2. Degustacioni meni (7 gangova) – 5.300rsd

Izaberite tri predjela, tri glavna jela i kolač ili se jednostavno prepustite inspiraciji naših šefova koji će prema Vašim afinitetima osmisliti poseban tejting meni za Vas. Ovaj tejting meni zbog komplikovanosti pristupa moraju poručiti svi za stolom.

3. Enso slobodnim stilom (10 gangova) – 7.900rsd

Prepustite se inspiraciji naših šefova koji će prema Vašim afinitetima osmisliti poseban tejting meni za Vas. Ovaj tejting meni zbog komplikovanosti pristupa moraju poručiti svi za stolom.

### **Supe**

1. Barigoule supa - 400rsd

Za ljubitelje ribe i jačih ukusa, idealna je snažna supa od ribljih kostiju, upotpunjena mesom gambora i san žak školjke, sa uljem izgorelog praziluka.

2. Tom Yum – 450rsd

Jednu od najpoznatijih supa na svetu, koja svoje korene nalazi na Tajlandu, naši šefovi su pripremili na njihov način. Ukoliko Tom Yum supu još uvek niste probali, sada imate priliku. Ukoliko ste je probali, sada ćete je sigurno još više zavoleti.

3. Supa dana – 350rsd

Naši potaži su nešto posebno. Pitajte naše ljubazno osoblje šta je supa dana, napravljena od najsvežijih namirnica iz kuhinje, i uživajte.

### **Predjelo**

1. Svinjska kobasica – 900rsd

Kobasica, iz naše kuhinje sa dodacima senfa, turšije, krambla od čvaraka i domaćeg ajvara.

2. Zec – 850rsd

Ovo predjelo je zaštitni znak restorana. Meso zeca polako kuvamo u čistoj pačijoj masti, jer mu se tako zadržava vlaga, a zatim ga serviramo na kuliju od spanaća. Kako bismo zaokružili jelo, dodali smo mu turšiju kao hrskavi segment, a sladoled od banana, karija i jogurta kao kremasti.

### 3. Terin od oraha i tamarinda – 700rsd

Terin od oraha i tamarinda se servira na kremu od ljutkastih paprika, pored patea od suvih kajsija, indijskog oraha, kokosa i karija. Sve upotpunjeno oštrom salaticom od celera. 100% vegan.

### 4. Guska – 950rsd

Guska je na meniju od otvaranja restorana i ujedno je i najpopularnije predjelo sa menija, koje kuvamo na veoma niskoj temperaturi skoro 40 sati. Meso cele guske smo napunili guščijom džigericom, kombinacijom sezonskih pečuraka i nalili konjakom. Jelo se servira na kuliju od kajsije uz pire od jabuke i crvenog vina. Jelo je finiširano sosom od guščijih kostiju.

### 5. Tortelini – 850rsd

Kombinaciju domaćih tortelina napravljenih u Ensu, punjenih najukusnijim zečijim mesom i buratom u sosu od paradajza, naši šefovi su pažljivo osmislili za istinske ljubitelje italijanske kuhinje.

### 6. Svinjski repovi 850rsd

Ovakve svinjske repove još uvek niste probali – u sopstvenoj redukciji sa paprikom, poslužene uz krem od paradajza sa lukom i kistelim krastavcima sa dodatkom BBQ sosa, kremom od spanaća i jajetom punjenim kremom od crvene paprike.

### 7. Tuna - 950rsd

Ovo jelo je tunu vratilo u svet nesvakidašnjih ukusa. Napravljena sa kremom od piletine i soja sosa, poslužena sa čipsem od pirinča i maltodextrinom sa ukusem peršuna.

### 8. Karpačo od bifteka - 900rsd

Zima je došla i sa sobom donela nestvarne ukuse. Jedno od zimskih jela koje se istaklo jeste karpačo od bifteka poslužen sa dimljenim brancinom i snegom od buffalo mozzarele.

### 9. Hobotnica – 850rsd

Hobotnica poslužena sa karfiolom i pireom od praziluka predstavlja savršenu kombinaciju za lagane zimske dane.

## **Glavna jela**

### 1. Piletina – 1.500rsd

Odlučili smo da vam dokažemo da pileći file ne mora da bude dosadan. Između zavodljive hrskave korice i mesa, ubacili smo kremasti sos od belog vina koji će vas oduševiti i jelu dodali mladi krompir, glazirane tartufe i mladi luk.

2. Sound of sea – 1.900rsd

Ukoliko žudite za savršenom morskom večerom, koja će vas svojom pažljivo biranom kombinacijom ukusa odvesti u morskse predele, ovo je pravo jelo za vas. Losos, dagnje i hobotnicu služimo sa pireom od komorača i kapar dresingom.

3. Brancin – 1.550rsd

Bracina, ribu poznatu pod nazivom „morski vuk“, služimo u kombinaciji sa čičokom, obogaćenom tartufima i parmezanom.

4. Smuđ – 1.600rsd

Uživanje u ukusima rečne ribe dobilo je novo dimenziju sa ovim jelom. Smuđ sa grila smo ukombinovali sa pireom od kikirikija i crvenog kupusa, uz kuli od brokolija.

5. Jagnjetina – 1.750rsd

Jagneću plećku ste možda probali, ali mi smo je spremili na jedan sasvim poseban način. Uparili smo je sa pireom od patlidžan, rolnicom sa feta sirom, uz sos koji ima blagu notu kumina.

6. Biftek – 1.850rsd

Biftek u kombinaciji sa šimeđi pečurkama i puterom obogaćenim sezonskim travama. Jelo je oplemenjeno sosom Gewürztraminer.

7. Pačestina 1.650rsd

Pačiji batak i file upotpunjen kremom od greni smit jabuke, crveni kupus i sos royal.

8. Svinjska rebra 1.650rsd

Sporo kuvana svinjska rebra sa aromom star anisa, pire od bundeve i pire od paškanata, sos od kostiju

9. Patlidžan – 800rsd

Patlidžan je postao neizostavan deo naše nove gastronomske avanture, od kada smo ga glazirali medom i susasom i poslužili uz rukola salatu.

10. Mangulica – 1700rsd

File mangulice i port belly, uz krem i ragu od pasulja, sa pireom od crvenog kupusa.

## Salate

1. Mali mix zelenih salata – 250rsd

2. Veliki mix zelenih salata sa dodatkom čeri paradajza, parmezana i pinjola – 450rsd

Mix zelenih salata sa dodatkom čeri paradajza, parmezana i pinjola.

### **Slatko**

1. Kranči karamela kolač – 450rsd

Karamela obložena krančom od “Džindžerbreda”, poslužena na pažljivo spremljenom gelu od kafe i urmi, uz dodatak sladoleda od đumbira.

2. Limun 450rsd

Ove zime imamo favorit za sve ljubitelje voćnih slatkiša, mada ni ljubitelji čokolade ne mogu lako da odole ovakvoj bombi. U pitanju je vazdušasti dezert napravljen od limuna i likera od limuna čiji će vas ukus u potpunosti osvojiti.

3. Kolač od lešnika i oraha 450rsd

Ko kaže da je lešnika ikada dovoljno? Probajte ovaj kolač od lešnika i oraha koji smo napravili sa sladoledom od lešnika, dehidriranog jogurta i nugata i uverite se i sami da je lešnika nikada dosta.